附件4

关于部分检验项目的说明

1. **胭脂红**

胭脂红是常见的人工合成着色剂，具有着色力强、性质稳定等特点，在现代食品工业中应用广泛。长期食用胭脂红超标的食品，可能危害人体健康。

1. **过氧化值(以脂肪计)**

过氧化值是表示油脂和脂肪酸等被氧化程度的一种指标，常用于判断食品是否已被氧化而变质。通过检测以油脂、脂肪为原料制作的食品的过氧化值，能够判断其质量和变质的程度：一般来说，过氧化值越高其酸败程度越高。通俗而言，过氧化值就是食品标准中设定的允许食品氧化的最高限值，超过该值，食品则不合格。如过氧化值超标则说明食品已经变质，而变质的食品可能会对人体产生不良影响。

**三、二氧化硫残留量**

根据GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》规定，二氧化硫残留量在蔬菜干制品中的限量值0.2 g/kg。蔬菜干制品中二氧化硫残留量超标的原因，可能是个别生产者使用劣质原料以降低成本，其后为了改善产品色泽超量使用二氧化硫；也可能是由于使用硫磺熏蒸漂白这种传统工艺或直接使用亚硫酸盐浸泡所造成。

二氧化硫进入人体后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外，少量二氧化硫进入人体不会对身体带来健康危害，但若过量食用可能引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。

**四、噻虫嗪**

噻虫嗪是烟碱类杀虫剂，具有胃毒、触杀和内吸作用，对蚜虫、蛴螬等有较好防效，少量的残留不会引起人体急性中毒。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定，噻虫嗪在根茎类蔬菜中的最大残留限量值为0.3mg/kg。姜中噻虫嗪残留量超标的原因可能是为快速控制虫害，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

1. **多西环素**

多西环素是半合成四环素类抗菌药物，别名强力霉素。具有抗菌谱广、长效、组织穿透力强、吸收快、体内分布广、生物利用度高等优点。动物产品的多西环素残留，一般不会导致对人体的急性毒性作用，长期大量摄入多西环素残留超标的食品，可能在人体内蓄积，引起胃肠道症状、皮疹、嗜睡、口腔炎症等。《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》（GB 31650.1-2022 ）中规定鸡蛋的最大残留量为10ug/kg，鸡蛋中检出多西环素的原因，可能是用药治疗蛋鸡疾病导致多西环素在其体内残留，进而传递至鸡蛋中。

1. **恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）**

恩诺沙星属于氟喹诺酮类药物，是一类人工合成的广谱抗菌药，用于治疗动物的皮肤感染、呼吸道感染等，是动物专属用药。《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）中规定，恩诺沙星（以恩诺沙星和环丙沙星之和计）可用于牛、羊、猪、兔、禽等食用畜禽及其他动物，在水产品的最高残留限量为100μg/kg。长期食用恩诺沙星残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

1. **铅**

铅是一种慢性和积累性毒物，进入人体后，少部分会随着身体代谢排出体外，大部分会在体内沉积，危害人体健康。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，铅的最大限量值为0.2mg/kg。姜检测出铅可能与生姜生长过程中富集环境中的铅元素有关。长期食用铅超标的食物，可能出现头晕、恶心、呕吐、腹痛、腹泻、心慌等症状，对神经、造血、消化、肾脏、心血管和内分泌等多个系统造成危害。

**八、毒死蜱**

毒死蜱是一种具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷杀虫剂。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）中规定，毒死蜱在芹菜中的最大残留限量为0.05mg/kg。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。